1A+1B Vis

Zalm tataki

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 2 personen

Bereidingswijze

1. Dep de zalm droog met keukenpapier en bestrijk met olijfolie. Verdeel het sesamzaad over een schoteltje en haal de zalm er doorheen. Bak de zalm in een hete pan, kort aan alle zijdes aan. Het is de bedoeling dat er een klein grillrandje ontstaat, maar dat de binnenkant van de zalm nog rauw blijft. Snijd de zalm in dunne plakjes. Meng de mayonaise met de mierikswortel om een dressing te maken. Verdeel de plakjes over een bord en leg in het midden een handje veldsla en de cherrytomaatjes. Maak af met een toefje dressing en de rode ui.
2. Let op! Dit is een voorgerecht voor speciale gelegenheden en feestdagen.

Ingrediënten

- [ ] 300-400 g verse zalmfilet
- [ ] 2 handjes veldsla
- [ ] 4 cherrytomaatjes in kwarten
- [ ] 1 el sesamzaad
- [ ] 1 el rode ui
- [ ] 2 el olijfolie